IMPERIAL MYCOLOGICAL
18 DEC 1939
INSTITUTE

# REVUE DE VITICULTURE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

46e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

— 30 NOVEMBRE — N° 2370 —
— 7 DÉCEMBRE — N° 2371 —

# DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C. Seine 74.456

**TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...**

*FRIGORIFICATION DES VINS*

**CONCENTRATION des VINS par le FROID**

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

**FILTRES-AUTO-SECHEURS**

1938 BREVETÉ S.G.D.G.

**600 RÉFÉRENCES**

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

# DAUBRON

46e Année. - Tome XCI Nos 2.370-2.371 Paris, 30 Novembre - 7 Décembre 1939

# REVUE DE VITICULTURE

## JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Champagne | Étienne Henriot-Marguet, Émile Moreau | Ile-de-France | René Salomon |
| Bourgogne | René Engel, Jacques Prieur | Alsace | E. de Turckheim, E. Hügel |
| Bordelais | Georges Bord, Amédée Dufoux, Robert Villepigue | Drôme | Dr Bonnet |
| Touraine | Charles Vavasseur | Loire | J. Tachon |
| Anjou | Rosin, L. Moreau et E. Vinet | Algérie | H. Roseau, F. Salesa |
| Nantais | de Camiran | Œnologie | E. Barbet, E. Rousseaux, J. Ribéreau-Gayon, Moreau et Vinet, Boutaric, L. Mathieu |
| Armagnac | Larnaudie | Législation | Alfred Hot |
| Charentes | J.-L. Vidal, René Lafon | Économie viticole | de Viguerie, Marthe Tardy, Mme Ch. Drouard |
| Côtes-du-Rhône | Baron Le Roy | | |

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

*La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi*

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

*BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)*

*Registre du Commerce* : Seine 240.213

*Téléphone* : Odéon 10-32

Reproduction interdite

*Compte Chèques postaux* : Paris 603-05

LES PÉPINIÈRES DE VIGNES

**Cl. LETOURNEAU**

à BURGY (Saône-et-Loire)

sont en mesure de fournir comme par le passé

**PLANTS GREFFÉS SOUDÉS VINIFERA** de cuve et table pour tous les vignobles
**HYBRIDES** des meilleurs nos de **SEIBEL, SEYVE-VILLARD,** etc.,
greffés, racinés et boutures ainsi qu'un lot important de **RACINÉS PORTE-GREFFES**

(PRIX ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE)

*des ÉCONOMIES... toutes trouvées*

PROFITEZ DES NOMBREUSES FACILITÉS *que la* SNCF *met à votre disposition*

**Pour VOS VOYAGES** avec

- le billet de **WEEK-END, 50 %** de RÉDUCTION.
- le billet de **40 JOURS, 20** ou **25 %** de RÉDUCTION.
- le billet de **FAMILLE, 75 %** à partir de la 3e PERSONNE.
- le billet de **GROUPE, 50 %** de RÉDUCTION.
- le billet avec **TRANSPORT GRATUIT de L'AUTO.**
- la carte de **LIBRE EXCURSION 300** km. GRATUITS. libre circulation sur toutes les lignes d'une zone choisie.
- le billet combiné **fer-car.**
- le billet circulaire, etc...

**Pour VOS TRANSPORTS** avec

**LES COLIS AGRICOLES**

dont le tarif spécial à prix réduit permet de se procurer des denrées fraîches à meilleur marché en les faisant venir...

**DIRECTEMENT DE LA FERME OU DU PORT**
**LIVRAISON GRATUITE A DOMICILE**

*Renseignez-vous dans les Gares et Agences de la*

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

# L'HÉLIOSOL

**Cent pour cent d'Alcools Terpéniques sulfonés**

*LE MOUILLANT qui s'impose*

**FABRICANT : Les Dérivés Résiniques et Terpéniques,**
**40, Rue des Carmes, Dax.**

AGENTS

**Algérie** { **Bougie, Alger, Oran** = **Union Cie Agricole** – **Constantine, Bône, Philippeville** = **Dubois, Engrais, Bône**

**Tunisie, Nord Africain Commercial, 17, Rue d'Angleterre, Tunis**

**France** { **Champagne :** Syndicat Agricole et Viticole d'Épernay, 4, Rue Placet, **Épernay.**
**Bourgogne : Legrand-Bouillet, 1, Petite Place Carnot, Beaune.**
**Midi : M. Caizergues, Rue Coste-Reboult, à Carcassonne.**

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

## Établissements Industriels

# TOURNISSAC

BÉZIERS (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

## Engrais Organo-Humiques Tournissac

### à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

## Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

| | |
|---|---|
| Bouillie Cuprique « Suprême » | Soufre Cuprique « Tournissac » |
| à 12,50 de cuivre métal | 2 kg. 500 de cuivre métal, |
| Action immédiate, progressive et durable. | 60 % de soufre pur. |
| Mouillabilité parfaite. | Combat en une même opération |
| Adhérence résistant aux plus fortes pluies. | Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot |
| Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse | Steatite Cuprique "Tournissac" |

## Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides
Poudres Cupro-Insecticides
Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

## " SULPHAMONIC " TOURNISSAC

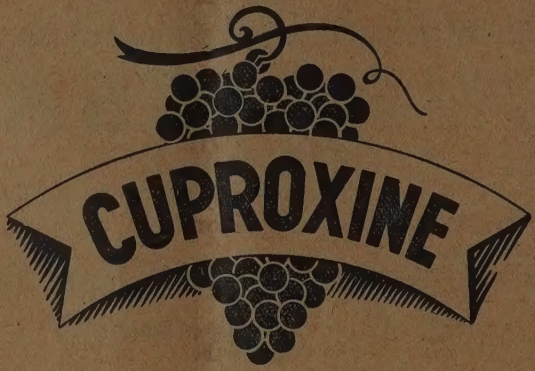
Vinificateur par excellence

## Dosages et provenances rigoureusement garantis

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES

R. C. B. 50

Un produit ** CUPRA **




BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE
garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE
tétracuivrique

Emploi facile par simple dilution dans l'eau
Suspension parfaite
Efficacité infaillible

SULFATE DE CUIVRE 99-100 %
POUDRES CUPRIQUES
ARSENIATES DE PLOMB
NICOTINES

LA GAULOISE
Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

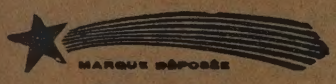
Tél. : Franklin 64-64

Les engrais les plus puissants sont le

# Guano de poisson français

et le

# Superguano de poisson français




Téléphone : 24-24

**Maison L.-A. ANGIBAUD**

Fondée en 1877

## Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

**Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs**

**20 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL**

**LA ROCHELLE**

Reg. du Com. N° 506 B. La Rochelle.

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et constants depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures**

*Usines principales à*

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
*à BESSELUE et MOULIN-ROMPU*

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

# CONTRE LE MILDIOU

## EMPLOYEZ LE

# Soufre Sulfaté «Sulfurol»

**Impalpable et Mouillable**
**s'utilise indifféremment à Sec ou en Bouillie**

*Moins de 3 à 5 pour cent de refus au tamis maille 200*
*Totalité du soufre soluble dans le sulfure de carbone*

**AVANTAGES**

**Finesse extrême**
**Mouillabilité naturelle**

**Maximum d'adhérence**
**Très actif**
**Ne cause pas de brûlures**
**Evite la pourriture des grappes**

TOUS LES PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES CULTURES
ET LA CONSERVATION DES RÉCOLTES

# Mines de Soufre d'Apt

*LES SEULES EN EXPLOITATION DANS LE VAUCLUSE*

SIÈGE SOCIAL : 5, rue de Nîmes. — **ARLES** (B.-du-Rh.)
Téléphone 2-16 et 6-66 Télégr. SULFUROL-ARLES

**Exigez le mot MINES**

Aujourd'hui, comme hier

Tous les engrais azotés fabriqués par L'OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE peuvent être expédiés, aux négociants, syndicats agriculteurs

ONIA

TOULOUSE

Calculez !.... à chaque franc

316.713 LOTS

POUR

1.500.000 Billets

SOIT

1 CHANCE SUR 5

de gagner à la

LOTERIE NATIONALE

# *Vignerons !...*

*Que désirez-vous ?*

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

## NOUVEAU PRESSOIR

# "SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

# MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

***qui allie les avantages du Pressoir Continu***

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

***aux avantages des Pressoirs discontinus*** (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

---

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

## "PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

S. A. R. L. Capital 3.300.000 francs
**AMBOISE (I.-&-L.)**

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

46e Année. - Tome XCI Nos 2.370-2.371 Paris, 30 Novembre-7 Décembre 1939

# REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

P. M. Souvenirs viticoles de l'autre guerre . . . . . 347
Marcel Vayssière Influence de la guerre 1914-18 sur l'orientation de la production et du commerce des vins . . 348

Actualités

R. C. Chronique viticole méridionale . . . . . 354
J. C. Vignoble de la Loire-Inférieure . . . . . 361
L. Moreau et E. Vinet. Les vendanges 1939 en Anjou . . . . . 361
P. Le Roy La délimitation des Côtes-du-Rhône est enfin terminée . . . . . 362

## SOUVENIRS VITICOLES DE L'AUTRE GUERRE

Les écrits (surtout ceux qui ont été publiés dans les périodiques parce qu'ils sont faciles à retrouver) nous permettent de reconstituer l'ambiance dans laquelle des événements se sont déroulés, qui rappellent ceux que nous observons aujourd'hui.

La *Revue de Viticulture* a paru régulièrement pendant presque toute la durée de l'autre guerre. La lecture des numéros publiés de 1914 à 1918 peut être aujourd'hui profitable, ne serait-ce que pour remettre en mémoire les difficultés rencontrées, les erreurs commises, les solutions reconnues les meilleures. Cette consultation peut permettre de ne pas retomber dans les mêmes errements, en ce qui concerne, notamment, l'économie viticole du temps de guerre et de l'après-guerre ; mais cette recherche, pour la publication des documents retrouvés, serait longue et sans doute fastidieuse.

Fort heureusement, Pierre Viala qui fut un des présidents de la *Semaine nationale du Vin* de 1922 mit à l'ordre du jour de la première section de cette importante manifestation, une question qui est, hélas, redevenue d'actualité. Elle fut magistralement traitée par M. le Sénateur Vayssière, propriétaire-viticulteur bordelais, dans le rapport que nous reproduisons ci-après. On y trouvera, pensons-nous, d'utiles enseignements ; on pourra faire de curieux rapprochements ; on verra nettement aussi les heureuses différences entre les débuts de ces deux histoires de la viticulture de guerre : l'une rétrospective ; l'autre de pleine actualité. Cela nous incitera de plus à avoir bon espoir que notre viticulture *tiendra* malgré la guerre

P. M.

## INFLUENCE DE LA GUERRE 1914-1918 SUR L'ORIENTATION DE LA PRODUCTION ET DU COMMERCE DES VINS

Considérant l'année 1913 et les premiers mois de 1914, nous pouvons constater dans la situation viticole française une prospérité relative. Les viticulteurs, grâce à d'admirables efforts, avaient fait face à la destruction phylloxérique des années 1878-1888 ; ils avaient triomphé victorieusement de la crise économique de 1900 à 1910. La lutte contre les maladies de la vigne était menée vigoureusement ; le perfectionnement de l'outillage, l'amélioration des méthodes de culture étaient poursuivis d'après les données les plus modernes de la science.

Le commerce des vins trouvait dans la consommation intérieure et dans l'exportation des débouchés suffisants pour absorber notre production nationale. La fraude avait été pour ainsi dire arrêtée par d'opportunes dispositions législatives.

En somme, propriété et commerce viticoles sortaient avec bonheur des plus dures épreuves et l'on aurait pu envisager une ère d'heureuse prospérité, s'il n'y avait eu une ombre réelle au tableau. Je veux parler des efforts des Allemands pour concurrencer nos vins français sur les marchés du monde. Ils en étaient arrivés, ces audacieux, à exporter de nos vins, vins de Champagne ou grands vins d'origine, plus qu'ils n'en importaient ; ils jouaient de l'étiquette et trafiquaient sur le produit. Cette concurrence, dans les années ayant précédé la guerre, se faisait de plus en plus âpre ; avec une énergie sournoise, mais opiniâtre, elle poursuivait la réalisation de ses rêves d'emprise sur nos vins nationaux. Après avoir jeté son dévolu sur la Champagne d'abord, la pieuvre germaine avait tenté de s'attaquer à la Bourgogne et elle venait planter ses tentacules jusqu'au centre de nos plus belles régions bordelaises. Là, elle ne se contentait pas d'accaparer la production commerciale, elle s'emparait petit à petit de la propriété elle-même ; des crus de marque passaient entre les mains du commerce hanséatique. Ainsi, j'ai pu voir, sur mon propre territoire communal, le domaine de Smith-Haut-Laffitte, grand cru de Graves, acquis par un négociant de Brême.

La guerre de 1914 éclate soudain. Les hommes jeunes et valides quittent en hâte comptoirs et propriétés pour prendre les armes et courir à la défense de la frontière.

Que vont devenir dans la tourmente nos grands intérêts viticoles ?

Au premier abord, comme pour toutes les branches de l'activité économique, c'est l'arrêt complet. Les chemins de fer ont été repris par l'autorité militaire, les transports complètement suspendus ; les échanges commerciaux sont absolument impossibles. Au surplus, dans l'angoisse générale du danger de mort qui menace la Patrie, ces préoccupations passent au second plan ; toutes les forces vives de la Nation sont tendues vers la résistance à l'envahisseur.

Mais bientôt, l'anxiété première se dissipe ; l'héroïsme de nos soldats a refoulé l'ennemi des rives de la Marne et le pays commence à entrevoir la longueur d'une lutte qu'il avait cru rapidement décisive. La nécessité d'assurer la vie économique de la Nation et de ses vaillants défenseurs apparaît impérieuse ; la viticulture est appelée à jouer son rôle dans cette partie du conflit qui, pour être plus effacée, n'en sera pas moins opiniâtre.

Sans tarder, viticulteurs et négociants non mobilisés s'organisent avec les moyens de fortune qui restent à leur disposition, et nous assistons bientôt à ce spectacle émouvant de femmes, de vieillards, d'enfants même, s'attelant à la dure besogne, fournissant cinq années durant un effort acharné et admirable. Par ceux-ci, la récolte de 1914 qui est abondante (59 millions d'hectolitres) est heureusement rentrée.

Mais, c'est à dater de ce moment que la viticulture va entrer dans la phase la plus pénible qu'elle a connue au cours de la guerre, et cette phase s'étendra jusque dans le courant de 1916. Tandis que la récolte de 1915 est compromise par une invasion de mildiou, contre laquelle le manque de bras et la rareté des produits chimiques rendent la lutte impossible, que celle de 1916 reste encore largement déficitaire, le commerce se trouve aux prises avec de non moins grandes difficultés.

Si les transports ont repris en principe, vers la fin de 1914, c'est dans une si faible mesure que vraiment ils ne comptent guère pour le commerce viticole, réservés qu'ils sont aux articles d'alimentation de toute première nécessité. En 1915 et 1916, la situation reste grave encore, pour atteindre son point aigu en octobre de cette dernière année. Le besoin d'expédier est si grand et la possibilité de le faire si réduite, que les demandes d'expédition ne peuvent guère obtenir satisfaction qu'au bout de six à huit mois d'attente.

A l'étranger, les relations commerciales, définitivement suspendues avec les pays ennemis, se heurtent déjà, dans les pays neutres ou alliés, à une certaine hostilité, que nous verrons plus tard s'affirmer et aller même dans certaines nations jusqu'à une prohibition totale de la consommation du vin. Les transports maritimes, d'autre part ne peuvent être que très hasardeux avec les risques auxquels ils sont exposés ; la conclusion financière des marchés à l'intérieur n'est pas sans inspirer aussi de vives inquiétudes.

Le commerce intérieur est sous le coup du moratorium qui suspend le recouvrement des créances antérieures au mois d'août 1914. Il en résulte fatalement une gêne qui se fera surtout sentir dans les régions viticoles, comme le Bordelais, par exemple, où se pratiquent les contrats dits d'abonnement. Ce ne sera que plus tard (1918) que la loi Faillot viendra régler le sort de ces contrats. Faudra-t-il ajouter, toujours pour cette époque du début de la guerre, que le concours des établissements financiers se faisait des plus réduits.

La réquisition survient. Elle va faciliter, sans doute, dans une certaine mesure, l'écoulement des stocks, mais elle n'en fausse pas moins le libre jeu de l'offre et de la demande ; le cours des prix s'en trouve naturellement altéré. Des contestations multiples naissent entre l'Intendance d'un côté et les réquisitionnés, propriétaires et commerçants, de l'autre. Réquisitions parfois excessives, prix souvent insuffisants : ce sont là les nouvelles tribulations dont souffre notre viticulture.

Ajoutons que nos coteaux de Champagne et de la Lorraine française sont sous le feu du canon ennemi et bouleversés par les lignes de tranchées, que leurs populations ont dû fuir en grande partie et qu'ici la culture viticole n'existe plus : c'est la détresse complète.

Tel est le rapide et sombre tableau de la France viticole pendant les deux premières années de la guerre ; on peut dire que celle-ci l'avait cruellement atteinte.

***

Nous voici arrivés à ce que j'appellerai la seconde époque, phase ou période dans laquelle nous allons voir nos intérêts viticoles sensiblement s'améliorer.

A vrai dire, les causes de malaise que nous venons d'énumérer n'ont point disparu ; mais, dès 1917, il semblerait qu'une certaine reprise des affaires va donner, tant au commerce qu'à la viticulture, un peu plus d'activité dans les régions non sinistrées. La situation des transports s'améliore ; une mesure gouvernementale classe les vins parmi les marchandises de grande nécessité.

Mais, le fait nouveau, capital, de cette période, c'est l'extension que prend la consommation du vin par nos braves soldats au front. Depuis que les lignes sont stabilisées, nos poilus ont pris l'habitude d'avoir leur « pinard » quotidien

et ils vont même jusqu'à vouloir la bouteille de « bouché ». Ces habitudes gagnent bien vite les armées alliées et l'armée britannique, notamment, réclame à son tour du vin, et du meilleur. On vend au ravitaillement, on vend aux coopératives et ainsi s'écoulent rapidement les stocks de nos chais et de nos celliers. Notons, en passant, que l'on ne signalera jamais suffisamment l'importance qu'avait l'habitude de boire du vin, ainsi prise par les armées alliées, et tout le profit qu'aurait pu en tirer une propagande large et habilement menée.

A la faveur de ces événements, les affaires reprennent un élan assez marqué qui s'accentuera jusqu'en 1919, pour atteindre à cette époque son point culminant.

Il ne faudrait cependant pas laisser croire, comme d'aucuns l'ont insinué, que des bénéfices excessifs, anormaux même, ont été réalisés alors, par le commerce et par la propriété. Sans doute, les prix de vente avaient atteint des chiffres élevés qui n'empêchaient pas l'écoulement des produits. Mais il est juste de dire, par ailleurs, que les frais à la production se sont accrus au moins dans la même proportion. La main-d'œuvre, toujours rare, arrive à des exigences inconnues, dépassant toutes limites ; le sulfate de cuivre et le soufre, sans lesquels toute culture de la vigne est impossible, se paient des sommes exorbitantes. On ne peut se procurer de vaisseaux vinaires qu'aux prix les plus extraordinairement élevés. La barrique, dite bordelaise, est vendue jusqu'à 230 francs.

Le commerce, de son côté, se trouve en face d'un même accroissement de frais généraux, très forte augmentation des salaires du personnel, toute une série d'impôts et de taxes nouvelles (impôt sur les bénéfices de guerre, impôt sur le revenu, taxe de luxe et taxe sur les paiements).

En définitive, les bénéfices qu'ont pu obtenir, en cette période d'ailleurs courte, producteurs et négociants en vins, ne dépasse pas la proportion qu'ont réalisée d'autres branches du commerce, de l'agriculture et de l'industrie.

Il convient d'envisager maintenant dans quelle situation se trouve, actuellement, à la suite de la guerre, la viticulture nationale et son commerce.

Reconnaissons-le, notre situation viticole est prospère dans le courant de 1919. A ce moment-là, son développement ne semble pas d'ailleurs devoir s'arrêter en si bon chemin. De brillants espoirs s'ouvrent légitimement devant elle.

La victoire toute récente entoure la France d'une auréole et d'un prestige qui brillent jusqu'aux plus lointaines nations du monde. Chez les neutres, chez les alliés, nous pouvons sans crainte recommander nos produits. A nos anciens ennemis d'hier, vaincus d'aujourd'hui, nous aurons la possibilité d'imposer nos conditions et nos volontés. Nous sommes donc en droit de penser que notre vin, ce produit si français, où viennent, pour ainsi dire, se réunir et se fondre les qualités propres de notre sol national, les affinités de notre race, verra sa renommée s'étendre, sa consommation se multiplier.

Les soldats alliés de toutes les nations, qui sont venus combattre à nos côtés, ont pris goût à notre boisson nationale, pure de tout mélange et de toute falsification. Ils rentrent dans leurs pays, prêts à une campagne qu'il nous suffirait de déclencher, comme nous l'avons déjà dit.

Nous avons, d'autre part, recouvré nos provinces, perdues en 1870. Les vins de la Moselle et des coteaux d'Alsace viennent, derechef, compléter la nuance de la gamme de nos produits, si riche et si variée qu'aucun pays du monde ne peut approcher d'un tel coloris.

Enfin, nous pouvons nous croire débarrassés, à tout jamais, des innommables préparations qu'une industrie allemande répandait à profusion avant la guerre, jusqu'au-delà des océans et qui, dénaturant nos vins loyaux, les discréditaient irrémédiablement.

Jamais, on peut le dire, perspective plus encourageante n'avait souri à nos producteurs et à nos négociants.

Or, que deviennent, en peu de temps, tous ces brillants espoirs ?

Si nous rapprochons, de ce qu'elle était alors, notre situation actuelle, quelle déception et quelle amertume !

Le rêve s'est évanoui. La plus sombre réalité s'impose à nos regards. Notre viticulture et notre commerce languissent dans un désarroi et un découragement qui risquent de devenir mortels.

. . . . . .

***

Pour l'instant, sans doute, ce sont nos vins de choix, nos vins fins qui sont particulièrement atteints par la crise de l'heure présente ; nos vins ordinaires ont mieux résisté aux difficultés récentes. L'explication de cette différence est facile. A peu de chose près, nos besoins intérieurs suffisent à absorber la plus grande partie de notre production nationale en vins communs. Nous devons, au contraire, demander à l'exportation d'enlever la part la plus importante de nos vins fins. Sur 1.600.000 hectolitres que nous exportions annuellement, le tiers à peine représente des vins ordinaires : le défaut de débouchés extérieurs atteint donc gravement notre production de vins et de crus, alors qu'il influence légèrement les vins courants.

Mais, pour être moins immédiat, moins apparent, le danger qui menace ces derniers n'en est pas moins grave et moins inquiétant. On oublie trop volontiers que notre grande colonie de l'Afrique du Nord se dirige irrésistiblement vers la culture extensive de la vigne, que ses facultés de production sont immenses. La récolte algérienne augmentait d'année en année, avant la guerre, suivant une progression de plus en plus marquée. Mais cette production de la colonie n'avait point trop influencé le marché de la métropole. Au lendemain de la guerre, après que les sacrifices communs ont cimenté l'union de la France et de l'Algérie de manière indissoluble, la France n'a-t-elle pas le devoir de prendre souci des intérêts de la colonie à côté des siens ? Et si les marchés extérieurs nous restent fermés, comment écoulerons-nous notre surproduction commune ?

***

Il est temps de considérer les causes du mal actuel.

On l'a dit sous toutes les formes, on ne le répétera jamais assez : Lorsque la France fit front à l'agression de 1914, elle ne défendit pas seulement ses propres frontières territoriales ; c'est la civilisation mondiale qui était l'enjeu de la lutte ; c'est pour la défense de cette civilisation que notre pays se battit courageusement pendant cinq longues années. De vaillantes nations amies le comprirent si bien, qu'elles vinrent d'elles-mêmes se ranger à nos côtés et n'hésitèrent pas à verser largement leur sang sur nos champs de bataille.

Nous étions en droit de compter que cette fraternité du temps d'épreuve ne s'éteindrait pas, que le sacrifice accompli par nous en faveur de la cause de l'humanité trouverait sa récompense, chez les pays alliés et neutres qui bénéficiaient de la victoire.

Or, que voyons-nous ? Progressivement et d'une manière quasi méthodique, qui pourrait paraître calculée, la France se trouve délaissée, isolée, non seulement au point de vue politique, mais encore et surtout au point de vue économique, elle ne demande pourtant que la réparation pure et simple de ses dévastations et de ses pertes, réparations que l'on semble vouloir lui contester, au mépris de la plus évidente justice. Nos amitiés les plus solides se refroidissent, nos intérêts à l'étranger se heurtent à un désintéressement désespérant, si ce n'est à quelque hostilité.

Il ne m'appartient pas de rechercher les motifs de cette triste et désolante évolution, mais je dois constater que nos produits viticoles souffrent cruellement de cet isolement économique. N'avons-nous pas vu les États-Unis — commettant une erreur qu'ils ne tarderont pas à reconnaître — édicter la prohibition totale de la consommation des boissons fermentées ; l'Angleterre imposer des droits exorbitants à l'entrée de nos vins ?

La Suisse pratique le contingentement, et ce même procédé, nous l'acceptons, nous le tolérons de l'Allemagne ! Nos exportations déjà pénibles avant la guerre, diminuent maintenant avec une rapidité chaque jour accrue et des plus angoissantes.

D'un autre côté, disons-le aussi, nous assistons à une reprise des plus actives de la lutte antialcoolique. Associations et Groupements de toutes sortes intensifient leur action pour lutter contre le fléau et permettre à la population humaine, notablement diminuée par la guerre, de se reconstituer le plus rapidement possible. Nous ne pouvons que louer ces efforts et les encourager. Mais ne fait-on pas fausse route lorsque, sous prétexte de combattre l'alcool à l'étranger, aussi bien qu'en France, on s'attaque à la consommation du vin ?

La réponse n'est pas douteuse ; elle est donnée par la plupart des études scientifiques sur l'hygiène et par des statistiques frappantes. Il est acquis que par ses vertus reconstituantes, stimulantes et digestives, le vin, loin d'être un danger pour l'organisme, exerce sur lui une action salutaire, pris à une dose raisonnable. Même absorbé accidentellement en quantité excessive, il ne cause que des troubles passagers s'effaçant rapidement. Le vin éloigne même l'homme de la consommation de l'alcool. La preuve irréfutable en a été souvent faite : les pays vignobles sont de beaucoup ceux où l'alcoolisme, pratique, et de très loin, le moins de ravages.

A ces considérations d'ordre général viennent s'ajouter d'autres motifs plus particuliers de mévente et de dépréciation de notre boisson. L'instabilité des changes rend les relations commerciales incertaines ; la reconstitution des vignobles détruits par les opérations militaires constitue une charge écrasante, à laquelle nous sommes obligés de faire face seuls devant la carence de l'Allemagne, notre débitrice. L'augmentation du prix de l'existence en France a nécessairement imposé à nos vins des prix qui éloignent les consommateurs. Enfin, les nécessités budgétaires ont poussé le pouvoir législatif à des impositions qui frappent parfois durement, injustement même, certaines branches de notre activité nationale. Sans contredit, parmi celles-ci se place notre viticulture.

La taxe de luxe qui frappe nos vins de crus accroît démesurément leur prix de vente et le coût des transports atteint une telle élévation qu'il peut être dit prohibitif. La taxe dite de circulation a été tellement exagérée que les parlementaires des régions intéressées ont dû énergiquement intervenir ; ils n'ont pu en obtenir qu'une légère réduction. Notons enfin la fermeture du marché russe, et nous aurons ainsi, il semble, le tableau des principales causes de la crise actuelle.

Cette crise, manifestement, est fonction de la situation économique créée par la guerre. Alors que de la victoire, nous étions en droit de l'escompter, devait ressortir le plus large profit pour nos intérêts viticoles, celle-ci aboutit, en fait, à leur méconnaissance la plus certaine. Dès la signature de la paix, toutes les nations se sont cantonnées dans un protectionnisme étroit, dont la viticulture française et son commerce subissent à l'heure actuelle les conséquences les plus désastreuses.

***

Préciser les causes du mal, n'est-ce pas, par cela même, en laisser entrevoir le remède ? Certes, les mesures qu'il conviendrait de prendre se heurtent à des difficultés sérieuses. Ces difficultés ne sont pas cependant insurmontables ;

nous pouvons les vaincre encore, si tous ceux qui ont souci de remédier au mal s'y emploient de toutes leurs forces et de toute leur énergie.

Il s'agit, d'abord, de rouvrir dans une large mesure, les marchés extérieurs ; l'expansion de notre commerce vinicole est, pour ainsi dire, la clef de tout le problème. En raison de notre production qui excède les besoins de notre consommation nationale, en prévision aussi de l'accroissement probable de la production algérienne, c'est une nécessité vitale pour nous de chercher de nouveaux débouchés.

Par ailleurs, il faut entreprendre une véritable campagne de propagande, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur, en faveur de la consommation du vin. Il ne suffit pas, ici, de s'en remettre aux groupements constitués ; chacun doit entrer en action et ne pas négliger ses efforts.

Éclairons, persuadons, ne nous laissons pas rebuter par la propagande adverse. Cherchons à convaincre les ligues antialcooliques qu'elles n'ont de meilleur moyen d'atteindre leur but que de favoriser, de répandre l'usage du vin. Si nous obtenions ce résultat, les ligues pourront être pour nous les meilleurs des auxiliaires ; sachons les gagner à une cause qui est juste, noble en soi.

Il est, en outre, du devoir de tous les groupements viticoles, de tous ceux aussi qui sont investis d'une fraction de l'autorité publique ou d'une certaine autorité sociale, d'éclairer nos gouvernants sur l'intérêt national que présente l'extension de la consommation du vin. L'État peut trouver là d'abondantes ressources financières, s'il sait les ménager.

Un large accroissement de nos exportations peut amener une amélioration notable et stable de notre change. Il ne faut plus, ainsi que l'a si justement dit M. Viala, que le vin serve « de rançon à nos traités de commerce avec l'Étranger ».

Nous devons, d'ailleurs, rendre hommage à toutes les tentatives déjà faites, pour remédier à la situation, par tous les groupements et associations qui ont à cœur la défense du vin.

J'ai le devoir particulier de rendre hommage à ce groupe parlementaire du Sénat que préside avec tant d'autorité M. le Président Léon Bourgeois (Groupe des régions des grands vins). Je dois aussi signaler, en la saluant comme une œuvre réellement patriotique, la constitution, sur l'initiative du Comte Bertrand de Mun, de la Commission d'Exportation des vins de France, qui réunit dans son sein des délégués de toutes les régions viticoles. Elle a tenu sa première Assemblée générale le 15 février dernier, honorée de la présence de MM. les Ministres du Commerce et de l'Agriculture.

Il appartiendra maintenant à MM. les rapporteurs particuliers, tout en examinant dans le détail les diverses causes qui ont influé sur notre situation viticole, d'indiquer les remèdes qui leur paraîtront les mieux appropriés.

Quant à moi, ma mission se bornait à exposer, à esquisser à grands traits, l'évolution de nos intérêts viticoles pendant et après la guerre ; je voudrais l'avoir remplie au gré des organisateurs de cette manifestation qui me l'ont confiée.

Marcel VAYSSIÈRE.

# ACTUALITES

R. C. : Chronique viticole méridionale
J. C. : Vignoble de la Loire-Inférieure
L. Moreau et E. Vinet : Les vendanges 1939 en Anjou
P. Le Roy : La délimitation des Côtes-du-Rhône est enfin terminée

## Chronique viticole méridionale

Le fait le plus notable de la semaine écoulée, et qui mérite une mention toute spéciale, réside dans l'amélioration de la situation commerciale. On la prévoyait depuis quelque temps déjà, mais nul n'avait trouvé étrange qu'elle se fît encore attendre, vu les circonstances générales. Aussi, convient-il de la souligner avec satisfaction, comme une contribution utile à la reprise de l'activité économique du pays, avec l'espoir qu'elle n'est encore qu'un commencement.

L'impression produite dans les milieux viticoles et commerciaux est visible, et on apprécie d'autant plus cette évolution que les premières semaines de la guerre, pour les raisons que nous avons exposées à l'époque, avaient pratiquement paralysé le marché, le laissant sous la double menace d'un stock important et d'une récolte abondante. On va même jusqu'à dire qu'il s'agit d'un véritable réveil du marché. Bornons-nous ici à enregistrer les faits et à tâcher, avec toute la prudence désirable, d'en tirer quelques conclusions pour l'avenir.

Narbonne, le 15 novembre.

La double menace qui pesait sur la situation a bien perdu en gravité depuis deux mois. Le stock des 1938, dont on n'a pas voulu nous faire connaître l'importance globale, a rapidement fondu, et l'on n'en peut trouver meilleure preuve que le mal que se sont donné l'Intendance et le Commerce pour se procurer des vins vieux. Celui-ci, moins lié que celle-là par des règlements rigides, paraît, dès maintenant, avoir à peu près abandonné cette chasse infructueuse pour consacrer son activité aux vins nouveaux.

Quant à l'abondance de la récolte 1939, si elle demeure en fait, elle a perdu le caractère menaçant dont on l'avait un peu hâtivement dotée. Il est certain, comme nous l'avons fait prévoir à diverses reprises, que nous allons nous trouver devant un total important ; les renseignements qui nous parviennent du Sud-Est, du Sud-Ouest, et de certaines régions du Centre et de l'Est, étayent chaque jour un peu plus cette opinion. Mais on sait aussi que l'on dispose maintenant des moyens nécessaires et suffisants pour éliminer la masse importante de petits vins dont la consommation ne peut tirer aucun parti. On aurait pu douter

de cette possibilité, il y a deux mois, quand la mobilisation et les réquisitions ont presque complètement désorganisé les distilleries coopératives et industrielles. Les efforts persévérants accomplis depuis lors ont permis de tout remettre au point ; la distillation des marcs a été assurée dans des conditions qui ont provoqué quelque étonnement et celle des vins doit se poursuivre activement.

Notons à propos de la distillation des vins que les quantités d'alcools dont le Service des Alcools a déjà pris livraison dépassent sensiblement celles qui avaient été fournies l'an dernier. C'est ainsi qu'au début du mois, la différence était de quelque 10.000 hectolitres en faveur de la campagne en cours. Il est très vraisemblable que cet écart ira en s'accentuant, car nous sommes informés que, dans plusieurs localités, où la grosse production a eu pour corollaire une faiblesse accusée du degré alcoolique, des dispositions ont été prises pour envoyer à la chaudière la majeure partie de ces vins, soit pour les prestations, soit pour les transferts.

La Commission de Coordination vient de prendre une décision qui contribuera fortement, estime-t-on, à favoriser la distillation des vins ; elle a émis un vœu demandant au Gouvernement de reporter du 15 novembre au 31 décembre la date extrême du paiement au prix fort des alcools de vin.

Dans notre dernière chronique, nous nous étions fait l'écho des craintes des distilleries coopératives, lesquelles, huit jours avant la date fatidique du 15 novembre, n'avaient pu obtenir de l'Administration locale aucune indication sur le délai supplémentaire qui leur avait été accordé par le décret du 18 août dernier, en considération de l'immobilisation de leurs chaudières par la distillation des marcs. La décision de la Commission de Coordination apporte indirectement une solution à ces préoccupations.

Solution incomplète, estiment les Coopératives, car ce délai supplémentaire de six semaines laisse subsister intact le principe qui avait été retenu par le décret du 18 août. Quelle que soit, en effet, la date limite pour l'octroi du prix fort, les coopératives ont deux mois accaparés par le traitement des marcs, tandis que les distilleries industrielles peuvent se consacrer dès le début à la production des alcools de vin achetés par la Régie Commerciale au prix du contingent. La Fédération Méridionale des distilleries coopératives, réunie la semaine dernière en assemblée générale, a voté une motion demandant que soit maintenu le régime différentiel qui avait été prévu en leur faveur.

Elles ont demandé en outre, que les prix des alcools de marcs de prestation dont aucune fraction n'est payée au prix du contingent, tiennent compte de l'augmentation considérable des frais de production survenue depuis deux mois, surtout en ce qui concerne les combustibles.

Par ailleurs, le Ministre des Finances vient de signer deux décrets, qui ne sont pas encore publiés à l'heure où nous écrivons, et destinés à adapter le problème de l'assainissement du marché aux conditions spéciales de la campagne actuelle. La question des transferts et celle du prix d'achat des vins de distillation y seront notamment réglées.

Cette question des transferts a pris depuis plusieurs années une importance croissante, à mesure que la pratique en est entrée plus avant dans les mœurs

viticoles. La campagne écoulée, avec la prime accordée aux vins de hauts degrés, les a grandement favorisés. La campagne actuelle, qui fait dès maintenant apparaître une accentuation de cette prime, comporte une autre condition favorable dans l'abondance des petits vins qui trouvent, dans les transferts, un débouché autrement lucratif que la distillation pour la fourniture de l'alcool du contingent. En outre, la nécessité de conserver les bons vins pour la consommation a poussé à l'adoption des mesures contenues dans les décrets ci-dessus, et ajoutant quelques avantages réglementaires à ceux qui découlaient déjà naturellement de la situation du marché. Nous en avons déjà entretenu nos lecteurs.

Toujours est-il que le marché des vins et des alcools de transferts voit son activité se développer régulièrement. Il n'est plus question aujourd'hui des prix de 6 à 8 francs le degré qui ont été payés au début pour des vins destinés à la fabrication d'alcools que l'on espérait revendre sur la base de 1.400 ou 1.500 fr. aux prestataires, et il est bien probable que les affaires qui ont été faites dans ces conditions comporteront quelques suites imprévues pour les acheteurs. Pour l'instant, suivant le degré, ces petits vins sont payés entre 11 et 12 fr. 50 le degré.

L'extension des transferts pourrait même apporter une heureuse solution au problème des vins de Noah, si irritant lorsqu'il a été posé sur le terrain de la consommation. La priorité accordée à ces vins a déjà fait monter les alcools qui en sont tirés jusqu'à 1.550 et 1.600 francs l'hecto, et, dans les régions de production de l'Ouest, vignerons et courtiers ont entamé des pourparlers dans le but de diriger toute la récolte sur la chaudière. Les alcools trouveront des acheteurs empressés, surtout en Algérie.

Il n'est pas d'ailleurs jusqu'aux alcools du marché libre qui ne se ressentent de cette tendance ferme. Dans notre région, des eaux-de-vie de marcs ont été vendues de 840 à 850 francs l'hectolitre à 100°, cours sensiblement plus élevé que les plus hauts pratiqués la saison dernière, et des eaux-de-vie de piquettes ont atteint 950 francs. On en offre aujourd'hui 1.000 francs.

En somme, on assiste en ce moment à un renouveau de fermeté qui ne laisse guère indifférents que les vins à la fois trop peu alcooliques pour intéresser la consommation et trop pour être utilisés avec avantage pour les transferts. Et ce renouveau a pour le moins deux causes immédiates : l'amélioration des possibilités d'expédition, et la recherche des vins à degrés élevés que les acheteurs n'hésitent pas à s'assurer, même par des marchés à livrer sur tranches. Ce détail est à retenir, car il témoigne de la confiance du commerce dans l'avenir des cours.

Il est bien certain que, malgré les circonstances, des besoins impérieux demandent satisfaction, ainsi que le prouvent les demandes du commerce de l'intérieur. Il faut reconstituer les stocks et reprendre les affaires là où la pénurie de vin avait contraint des maisons à fermer leurs portes. Et il s'en faudra certainement de quelque temps avant qu'on soit revenu à une situation normale sur ce terrain.

Détail à souligner : plusieurs places de notre région, Narbonne, Carcassonne, Nîmes, notamment, qui n'avaient pas établi de mercuriale depuis fin août, en

ont dressé une cette semaine, le volume des affaires traitées ayant été suffisant pour servir de base sérieuse. Et nous sommes à nouveau en mesure, comme autrefois, de communiquer aujourd'hui à nos lecteurs une longue liste de transactions effectuées dans des régions et sur les vins les plus divers.

Des vins nouveaux de 8°5 ont été payés à 126 et 128 francs l'hecto dans la plaine de l'Hérault et des 8°7 ont atteint 129 et 130 francs près de Béziers.

En vins de 9°, quelques lots de vieux ont été traités à 146 et 148 francs dans le Carcassonnais et les Corbières. En vins nouveaux, des ventes ont eu lieu dans l'Hérault entre 140 et 144 francs et une grosse cave, près de Béziers, a été cédée à 142 francs dans le Gard, les bonnes coopératives demandent 144 et 145 francs.

Gros chiffre d'affaires réalisé en 9°5. Peu de vieux, enlevés entre 150 et 160 francs. Par contre, le négoce recherche les nouveaux, ce degré offrant l'avantage « d'aller seul ». Plusieurs milliers d'hectolitres ont été achetés, près Béziers, entre 150 et 152 francs et à 155 dans le Gard. En Roussillon, des 9°7 ont atteint 146 et 152 francs.

Quelques caves de 10° vieux ont trouvé preneur entre 170 et 174 francs dans le Bitterois et 175 francs dans le Minervois. Des nouveaux ont fait 160 francs dans le Carcassonnais, 162 francs dans l'Hérault et 170 francs dans le Gard.

Au-dessus de 10°, on assiste à une véritable surenchère, conséquence directe de l'acharnement des acheteurs. Nous avons vu plusieurs affaires de 11° conclues entre 209 et 220 francs dans les Corbières, le Roussillon et les Costières du Gard. Des 10°7 ont touché 125 francs dans les Hautes-Corbières, des 11°5 et des 12° ont été enlevés à 230 et 228 francs dans les coteaux de l'Agly. Ces prix, si élevés puissent-ils paraître, ne sont pas étonnants quand on considère que les Algérie atteignent 24 et 25 francs le degré à quai Sète.

Peu de chose à dire à propos du vignoble, où l'activité, réduite par la saison et le mauvais temps pluvieux, se borne à quelques façons accessoires et à quelques labours.

***

*Narbonne, le 22 novembre.*

Depuis plusieurs jours, le vent de « Cers » souffle en violentes rafales sur notre région, dépouillant complètement le vignoble de sa riche parure automnale. Les vignes se montrent maintenant dans toute leur nudité, tendant vers le ciel leurs bras échevelés, sur lesquels, pendant plusieurs mois, n'apparaîtra aucun signe de vie.

Il est encore trop tôt pour commencer les travaux d'hiver, taille, fumures, labours, mais dans quelques plantations situées entre Narbonne et la mer, on a déjà entrepris les premières submersions de quarante jours contre le phylloxéra dans les tènements plantés en vieilles vignes françaises franches de pied. L'organisation de la distribution d'eau par les canaux d'irrigation ne permet pas, en effet, de satisfaire simultanément toutes les demandes, et l'opération doit s'étendre par tranches successives, sur un assez long laps de temps. A part cela, l'activité est des plus réduites au vignoble.

Il est vrai que l'attention est presque exclusivement accaparée, pour le moment, par l'écoulement de la récolte et par les moyens qui seront mis en œuvre pour l'assurer et aussi pour éviter que les excédents de production n'exercent une influence fâcheuse sur les cours.

De quelle importance seront ces excédents ? Les déclarations de récolte n'étant pas encore toutes déposées dans notre Midi, et encore moins dans les régions plus septentrionales, il est impossible de donner des chiffres exacts, et on ne peut que s'en tenir aux évaluations approximatives, particulièrement délicates cette année. Aussi, ne peut-on guère que sourire quand on annonce tout de go : « On apprend que les disponibilités sont de l'ordre de 105 millions d'hectolitres. » A la vérité, personne n'en sait rien.

Nous nous sommes livrés, à l'aide des renseignements qui nous parviennent des régions les plus diverses, à une évaluation détaillée département par département, système qui présente l'avantage de corriger automatiquement les exagérations par les insuffisances d'estimation. Et nous sommes parvenus, Algérie et stocks de vins vieux compris, à quelque 98 millions d'hectolitres. Encore une fois, ce n'est là qu'une appréciation que les événements pourront modifier et que nous ne prétendons nullement conformer à la stricte réalité.

En face de ces disponibilités, quelles qu'elles soient, le « compte des emplois » ; c'est-à-dire l'addition des différents postes d'écoulement du vin, consommation taxée, franchise, stock de sécurité, distillation libre, apparaît cette année, comme particulièrement malaisé. Il est bien difficile de chiffrer à priori l'influence qu'auront les événements sur la consommation taxée et la consommation en franchise. Pour la première, le précédent de la guerre de 1914 n'est pas applicable, les dix départements alors occupés par l'ennemi, et qui comptent parmi les gros consommateurs, apportent aujourd'hui leur contribution à l'écoulement de la récolte. Par ailleurs, que se boira-t-il au vignoble, où beaucoup d'hommes manquent ? Autant d'inconnues que la Direction Générale des Contributions Indirectes devra apprécier avec prudence pour justifier les propositions qu'elle fera le mois prochain, à la Commission interministérielle de la Viticulture, pour le blocage et la distillation obligatoire.

De toute façon, il ne faut se faire aucune illusion à ce sujet. Comme nous l'avons plusieurs fois répété, on doit s'attendre à une saignée sérieuse et nous connaissons des distilleries coopératives qui ont entrepris de distiller le tiers des déclarations de récoltes. L'activité de nos chaudières coopératives s'étend et tendra encore à se développer, car ce n'est que par la distillation qu'on parviendra à éliminer les excédents de petits vins, particulièrement abondants dans certaines communes.

Cette distillation a pour premier but d'assurer les fournitures d'alcool des vignerons assujettis aux prestations, puis, pour le surplus, de produire de l'alcool qui sera vendu, en transfert, à des récoltants, qui ont rentré des vins de degré élevé qu'ils ne veulent distiller à aucun prix en raison des conditions auxquelles le commerce les leur achète. Autre avantage, pour les producteurs de vins à haut degré, qu'un exemple chiffré fera bien comprendre :

Prenons un récoltant de vin de 12° qui a 120 hectos d'alcool à fournir.

S'il distille son propre vin, il lui suffira de 1.000 hectos pour produire l'alcool nécessaire et il lui restera très certainement un blocage important dont il ne saura que faire. S'il achète des vins de 6°, il lui en faudra 2.000 hectos, lesquels, très vraisemblablement, le débloqueront en totalité. Et il pourra mettre sur le marché des vins qu'on lui paiera plus de 20 francs le degré.

Réciproquement, le vendeur de vins de 6° qui en aurait trouvé péniblement 9 francs le degré pour la fabrication de l'alcool de contingent, en retirera facilement 12 francs dans les conditions ci-dessus.

Déjà, des transactions assez importantes se sont conclues entre producteurs de petits et de gros degrés, aussi bien dans le cadre même de chaque distillerie coopérative qu'entre distilleries séparées, certaines d'entre elles étant presque exclusivement à la tête d'une grosse récolte de vins inférieurs au degré minimum. Des affaires d'un assez gros volume se sont ébauchées sous nos yeux sur la base de 12 à 13 francs le degré.

On ne peut donc qu'encourager ce mouvement et pour cette raison, regretter que les décrets qu'on nous annonce depuis deux semaines et qui devaient, entre autre chose, accorder une « remise » de distillation aux assujettis se libérant par transferts, n'aient pas encore été publiés à l'heure où nous écrivons.

Il doit y avoir, paraît-il, diverses autres dispositions dans ces décrets. On a dû y inclure des dispositions fort justes contre certains « gangsters » qui n'ont pas craint d'acheter à des vignerons désemparés, des femmes de mobilisés le plus souvent, des vins sur la base de 5 ou 6 francs le degré, avec l'espoir de revendre l'alcool à en tirer autour de 1.400 ou 1.500 francs l'hecto à 100°. Il y a dans de telles opérations quelque chose qui heurte violemment l'honnêteté la plus élémentaire et qui appelle, surtout dans les circonstances actuelles, une répression exemplaire.

Si donc nos renseignements sont exacts, tout achat en vue de la distillation devra désormais être inscrit par l'acheteur, sur un carnet à souches, avec la mention de la date de l'opération, de la quantité et du degré du vin acheté, de l'adresse du vigneron vendeur et du prix payé. Un double sera expédié au Service des Alcools, chargé de payer tous les alcools de prestation et tout bénéfice illégitime aura pour sanction une amende égale à son décuple.

Puisque nous parlons de paiements d'alcools, précisons que la campagne 1939-1940 se présente sous de meilleurs auspices que la précédente. Déjà d'assez nombreux versements de l'acompte de 800 francs par hecto ont été effectués dans notre région sur les prestations de la récolte 1939. Ajoutons par contre que des vignerons n'ont pas encore reçu le solde de leurs alcools de 1938.

En ce qui concerne les alcools de marcs, les eaux-de-vie de marcs plus exactement, quelques distilleries coopératives qui ont distillé au-dessous de 70° les marcs d'adhérents non soumis aux prestations, cherchent à les vendre sur le marché libre où elles obtiennent de 8 fr. 50 à 10 francs le degré, prix autrement intéressant que les 5 ou 6 francs qui seront alloués par la Régie Commerciale des Alcools.

Cette activité pour l'assainissement du marché a pour parallèle, sur le plan commercial, un aspect plus satisfaisant des transactions, lesquelles seraient

encore bien plus animées si elles n'étaient pas encore freinées, malgré beaucoup d'améliorations, par les difficultés d'expédition.

Ces obstacles qui ont ralenti les sorties des vins dans nos régions, ont eu leur équivalent en Algérie, sous la forme de la restriction ou de la suppression du fret vers les ports français de la Manche et de l'Océan, à un tel point qu'on a vu réapparaître les vins du Languedoc et du Roussillon dans certaines régions de l'Ouest et de la Bretagne où les Algérie les avaient supplantés depuis longtemps. La situation tend également à s'améliorer de ce côté et on signale une certaine reprise des arrivages de vins nord-africains à Nantes notamment.

Chez nous, l'Intendance qui avait jusqu'à présent limité ses opérations aux vins vieux, commence timidement à attaquer les nouveaux, car les premiers s'épuisent. Elle a rendu public, ces jours derniers, par la voie de la presse, le barème de ses prix d'achat que nous avions donné dans une de nos dernières chroniques, mais on fait observer que ce barème, qui paie indistinctement au même prix de 15 fr. 50 le degré les vins de 9 à 10° est très inférieur aux cours pratiqués couramment par le commerce, qui achète les 9° à 16 francs et les 10° à 17 fr. 50 et 18 francs. Et déjà, un mouvement se dessine pour demander que l'Intendance se « mette à la page ». Il serait évidemment injuste de refuser de prendre ce vœu en considération.

Les achats du commerce sont relativement peu importants au-dessous de 9° et ils présentent un volume maximum pour les vins de 9°5, qui nécessitent peu de manipulations. Au-delà de 9°5, la demande est active, même sur toutes tranches, et les prix se tendent rapidement, ainsi qu'on va pouvoir s'en rendre compte par la revue des cours pratiqués ces jours-ci, que nous passons ci-dessous.

Des 8°5 nouveaux ont été payés, entre Narbonne et Béziers, de 125 à 130 francs l'hecto, en assez nombreux lots. Des 8°6 ont atteint 130 et 135 francs, et des 8°7 132 francs. Des 8°6 vieux, près Béziers, ont également réalisé 130 et 135 francs.

En 9°, les prix vont de 140 à 145 francs pour les nouveaux. Narbonne a coté la moyenne à 144 francs, prix également pratiqué à Carcassonne. Des 9°2 ont fait 140, 142 et 145 dans la banlieue de Béziers, des 9°2 vieux ont atteint 148 francs et des 9°3 155 francs dans l'Hérault.

Nous avons eu connaissance de ventes de 9°5 nouveaux à 145 francs sur le littoral héraultais, 155, 162 et 165 francs près Béziers, 159 et 161 francs en Roussillon. Ce degré est particulièrement recherché et les vendeurs en ont refusé 160 francs dans les Costières du Gard. Des 9°4 ont été traités à 150 et 160 francs et des 9°7 à 165 francs dans le Biterrois, où des vieux ont obtenu 155 francs pour des 9°3 et 170 francs pour des 9°7.

En 10°, les affaires se réduisent, en raison du volume restreint de la marchandise, mais les prix se gonflent. En Roussillon, il s'est traité diverses caves rondes à 175, 177,50, 180 et 182 fr. 50 à 180 francs dans les Corbières et de 185 à 190 francs dans les coteaux du Gard.

Voici maintenant, à titre documentaire, quelques prix pratiqués pour des vins de plus de 10°. Des 10°2 et des 10°3 ont été enlevés à 175 francs dans le Minervois, des 10°5 à 189 francs près Narbonne et en Roussillon, des 11° à 220 fr.

en Roussillon et à 230 francs sur les coteaux bordant les étangs audois, enfin, des 12° ont obtenu 264 francs dans la vallée de l'Agly.

On remarquera que le prix du degré monte régulièrement avec la richesse alcoolique du vin. De 16 francs en moyenne pour les 9°, il passe à 18 francs pour les 10°, 20 francs pour les 11° et 22 francs pour les 12°.

Quelques affaires ont été signalées dans la région des vins blancs de l'Hérault ; des Clairettes ont été vendues à 265 francs pour des 13°8 et à 232 francs pour des 12° mélangés de Bourrets. Des Bourrets 10°9 ont fait 188 francs.

R. C.

## Vignoble de la Loire-Inférieure

La récolte des vins du Pays Nantais s'est accomplie, comme ailleurs, malgré de grosses difficultés de main-d'œuvre. On a vendangé par petites équipes du 25 septembre au 20 octobre.

Elle sera à peu près égale à la récolte de 1938 comme quantité. Comme qualité elle sera meilleure.

Les vins d'appellation, les Muscadets, seront ceux d'une très bonne année. Leur degré oscille entre 10 et 11.

Le degré des vins de consommation courante est entre 8 et 10.

Tout a pu être logé dans les fûts des producteurs.

Le commerce, gêné par la mobilisation, se montre réservé dans ses achats au pressoir.

On cote les Muscadets suivant qualité entre 475 et 550 la barrique en moût.

Les Grosplants autour de 225.

J. C.

## Les vendanges 1939 en Anjou

Les premiers moûts récoltés depuis le 12 octobre nous ont donné jusqu'ici (28 octobre) en moyenne :

Pour le *Chenin blanc* sur 46 échantillons analysés : alcool en puissance 11°1 ; acidité totale 7 gr. 7 par litre ; rendement 17 hectolitres à l'hectare.

Pour le *Groslot* sur 9 échantillons : alcool 8°7 ; acidité totale 7 gr. 1 par litre ; rendement 46 hectolitres à l'hectare.

Pour les *autres rouges* sur 9 échantillons : alcool 8°6 ; acidité totale 6 gr. ; rendement 21 hectolitres.

Il ressort de ces chiffres que la récolte, jusqu'ici, se présente, en particulier pour les raisins blancs, dans des conditions meilleures que ne le laissait espérer le mauvais temps que nous avons eu en octobre : 185 millimètres d'eau en dix-neuf jours de pluie jusqu'au 28 inclus et une température moyenne journalière de 9°3 avec une température moyenne journalière de 4°6 pour les minima. Ces conditions défavorables pour une bonne maturation des raisins succédaient

à celles que nous avions enregistrées pendant l'été et qui étaient pour juin, juillet et août de 16° pour la température moyenne journalière avec 203 mm. 4 d'eau en trente-neuf jours de pluie. Aussi avions-nous, à l'époque normale des vendanges, quinze jours environ de retard sur les années précédentes.

Malgré cela et à côté de moyennes saccharimétriques qui restent faibles pour les vins rouges, sauf quelques exceptions, nous pouvons encore, cette année, enregistrer de belles densités pour certains *Chenins* de nos coteaux. Si nous avons de rares minima de 7 et de 8 degrés d'alcool, nous avons, par contre, des 13, 15 et même 17 degrés, produits de sélections obtenus sur nos coteaux. L'acidité que l'on redoutait de voir très élevée n'atteint 10 grammes par litre que pour 2 échantillons sur 46 analysés jusqu'ici, et elle s'est maintenue à 7 gr. 7 en moyenne pour nos raisins blancs.

E. Moreau et E. Vinet.

### La délimitation des Côtes-du-Rhône est enfin terminée

...Et il n'y a plus qu'une seule appellation Côtes-du-Rhône : celle qui a été définie par le décret du 19 novembre 1937 !

Rappelons brièvement les faits :

Le 10 février 1931, le Syndicat général des Vignerons des Côtes-du-Rhône entamait le procès en délimitation judiciaire des Côtes-du-Rhône pour les départements de la Drôme et de l'Ardèche. Le 17 juillet 1931, le Tribunal de Tournon lui donnait gain de cause sur les principes et ordonnait une expertise. Sur appel de l'un des défendeurs, la Cour de Nîmes confirmait le jugement entrepris. Mais sur pourvoi du même plaideur, la Cour de Cassation cassait l'arrêt de Nimes et renvoyait l'affaire devant la Cour d'Appel de Montpellier.

Et nous voilà en 1937.

Mais entre temps, c'est-à-dire le 28 février 1933, le Syndicat Général avait entamé une action parallèle pour les départements du Gard et du Vaucluse. Le 22 juillet 1933 le Tribunal d'Uzès rendait un jugement dont le Syndicat relevait en partie appel. Le 25 juin 1934 la Cour de Nîmes rendait un arrêt confirmant le jugement d'Uzès, mais modifiant certains termes de la mission des experts. Après de multiples incidents de procédure ayant encore motivé un jugement en date du 7 décembre 1935, l'expertise finit par commencer en 1937.

A cette époque, il y a donc déjà 8 jugements ou arrêts rendus dans l'affaire des Côtes-du-Rhône sans qu'elle progresse sensiblement vers sa solution.

Or, le 19 novembre 1937, M. Monnet, alors Ministre de l'Agriculture, après vérification opérée par ses services officiels, faisait signer par M. le Président de la Répulique un décret contrôlant l'appellation Côtes-du-Rhône, décret auquel nous donnâmes, à l'époque, la plus large publicité.

Quelle allait être son influence sur les instances en délimitation judiciaire pendantes alors devant les Tribunaux ?

Il convient de rappeler ici que le Comité National des Appellations d'origine et le Syndicat Général ont toujours soutenu que ce qui a été dénommé (on ne sait pourquoi, d'ailleurs puisque aucun texte légal n'en parle) « appellation

simple » était une fiction inventée pour sa commodité par les hésitations de l'Administration en l'absence d'une jurisprudence bien établie sur les appellations contrôlées. Ils ont constamment affirmé qu'il n'y avait partout qu'une seule appellation : *l'appellation d'origine tout court pour laquelle les décrets de contrôle garantissent l'application des lois du 6 mai 1919 et 22 juillet 1937.*

C'est la thèse qui fut soutenue lorsque les procès des Côtes-du-Rhône revinrent devant la Justice. Cette dernière la consacra entièrement par trois jugements consécutifs.

En effet, le 14 mars 1938, la Cour de Montpellier siégeant en audience solennelle sur retour de Cassation, déclarait que : « le décret du 19 novembre 1937 ayant exclu la commune de Châtillon-en-Diois du territoire ayant droit à l'appellation Côtes-du-Rhône, M. L. qui y avait son vignoble était désormais sans intérêt dans le litige » et elle le démettait de son appel. Arrêt définitif.

A son tour, le 16 décembre 1938, le Tribunal de Tournon, par un jugement qui est définitif depuis neuf mois, affirmait que : « le décret constitue aujourd'hui la charte des vignerons des Côtes-du-Rhône, puisqu'il détermine l'aire de production et fixe les conditions de cépages, de culture et de vinification qui donnent droit à l'appellation ».

Le tribunal d'Uzès enfin, le 5 juin 1939, prenait une décision encore plus catégorique. En voici les termes principaux :

« Attendu que le décret-loi du 30 juin 1935 a donné au Comité National des appellations le droit de réglementer et par conséquent de *délimiter les appellations régionales ou communales* qui n'ont pas encore été délimitées par une décision judiciaire passée en force de chose jugée,

« Que le jugement du Tribunal d'Uzès du 22 juillet 1933 et l'arrêt de la Cour d'Appel de Nîmes du 25 juin 1934 n'ayant pas force de chose jugée puisqu'ils réservent la réalité même de l'appellation, le décret du 19 novembre 1937 pris sur décision du Comité National a pu valablement intervenir pour réglementer l'appellation Côtes-du-Rhône, *que ce décret constitue aujourd'hui la délimitation des vins des Côtes-du-Rhône...*

« Attendu que *la réglementation judiciaire à intervenir ne saurait être autre que celle déjà établie par le décret...*

« Par ces motifs...

« Dit que cette instance est devenue sans objet, l'appellation Côtes-du-Rhône ayant fait l'objet d'une réglementation légale, *constituant la délimitation des Côtes-du-Rhône que les Tribunaux n'ont plus qu'à sanctionner le cas échéant.* »

Ce dernier jugement est définitif au moment où nous écrivons ces lignes. La délimitation judiciaire des Côtes-du-Rhône entamée en 1931 est aujourd'hui terminée. Une fois de plus la constance et la solidarité viticole auront triomphé de tous les obstacles.

Sans nous étendre sur les conséquences juridiques d'ordre général découlant de cette jurisprudence solidement établie, dégageons-en les conséquences pratiques pour les viticulteurs et négociants usant de l'appellation en cause.

Pour les apprécier, il suffit de partir de cette idée qu'il y a unité complète entre la délimitation judiciaire et celle fixée par le décret de contrôle. « Ce décret

constitue la délimitation des vins des Côtes-du-Rhône... » a précisé le Pouvoir judiciaire. Il n'y a donc qu'une seule appellation Côtes-du-Rhône : celle fixée le 19 novembre 1937.

Première conséquence : tous ceux qui utiliseraient les mots Côtes-du-Rhône pour désigner des vins ne remplissant pas toutes les conditions fixées par le décret..., que les Tribunaux n'ont plus qu'à sanctionner « le cas échéant », s'exposent à des poursuites correctionnelles. Nous attirons spécialement sur ce point l'attention des vignerons qui seraient tentés de donner l'appellation à des vins produits dans des Communes ne figurant pas au décret, ou en dehors du périmètre géographique fixé pour les communes énumérées par lui, ou par des cépages interdits, ou avec un degré insuffisant, ou avec un rendement trop élevé. Attention ! La période de tolérance que le Syndicat Général a laissé se poursuivre depuis 1937, afin de ne pas gêner les viticulteurs de bonne foi, est maintenant terminée. Tous les intéressés ont été amplement mis au courant et à partir de la publication de cet ultime avertissement, le Syndicat Général veillera à l'application stricte d'une réglementation devenue obligatoire après huit années d'efforts et de dépenses.

Deuxième conséquence : les jugements *sont immédiatement applicables à tous les vins, quelle qu'en soit l'année, prétendant à l'appellation Côtes-du-Rhône.* C'est là la grosse différence avec les décrets dits « d'appellation unique » résultant de l'application de la loi Chouffet. Alors qu'un décret instituant l'appellation unique Côtes-du-Rhône aurait ouvert un délai autorisant les rectifications utiles, la décision judiciaire tranche brutalement et sans transition. Nous avons, à plusieurs reprises, attiré l'attention en haut lieu sur cette conséquence que nous avions prévue. Nous avions indiqué qu'il serait prudent d'appliquer la loi Chouffet aux Côtes-du-Rhône. Sur l'intervention de personnalités, bien intentionnées sans doute, mais en tout cas mal informées, nous n'avons pas été écoutés. Maintenant il est trop tard. Si des comptes d'appellation sont redressés, s'il en résulte des difficultés entre viticulteurs et négociants, comme lors de la fin du procès en délimitation de Châteauneuf-du-Pape, on voudra bien se rappeler qu'à maintes reprises, et encore il y a un mois, nous avons fait notre possible pour l'éviter.

Et maintenant les vins des Côtes-du-Rhône, débarrassés de la concurrence déloyale des produits qui vilipendaient leur renommée, vont pouvoir prendre sur le marché la place que mérite leur qualité.

Aux Armées, le 13 novembre 1939.

*Le Président,*
P. Le Roy.

*Le Gérant :* F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

SOCIÉTÉ DU FILTRE

# GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

**FILTRE GASQUET**
reconnu par tous comme
le meilleur
**FILTRE ÉMAIL**
le seul progrès vraîment
marquant de ces dernières
années Propreté absolue
Inattaquable
par le Vin

**RÉFRIGÉRATION**
**DES MOUTS & DES VINS**
par appareils brevetés à
ultra récupération donnant
la plus grande économie
**CONCENTRATION**
DES **MOUTS** ‖ DES **VINS**
PAR LE **FROID**

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES
ENVOYÉS SUR DEMANDE
SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 8e

*Depuis 1743*
MOËT & CHANDON
*règne sur le champagne*

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

***votre fournisseur en tient depuis toujours***

CHAMPAGNE
MOËT & CHANDON
DEUX SIÈCLES
DE PERFECTION

Maison
fondée en 1743.

EPERNAY

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

**Viticulteurs !... pour faire des**

# VINS SUPÉRIEURS

*traitez vos* ***vendanges***
*ou vos* ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. N-ammonique en vol.)

*et les*

**Radio-Levures DE GRANDS CRUS**

**de l'Institut La Claire**

**ensemble.**

*C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.*

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

## L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

**Les plus importantes cultures de plants de fraisiers de la Vallée de la Loire aux Pépinières réputées**

# CHARLES CAILLÉ AINÉ

FONDÉES EN 1780

**105, rue du Général-Buat, à Nantes**

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisant de Mai à Octobre

Pommiers à cidre et à couteaux - Poiriers formés en plein rapport - Conifères - Arbustes à fleurs les plus rares - Peupliers - Rosiers - Cactées - Bambou - Arbuste incomparable, très riche collection unique en France - Somptueuse collection de Dahlias et Cannas Français, Hollandais, Américains

Également 100 COLIS-POSTHUX-RÉCLAME différents, franco port et d'emballage

*Catalogue et 10 Notices supplémentaires franco*

Remise de 10 % accordée aux lecteurs de la *Revue de Viticulture*

TÉLÉPHONE : 121-59

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES

" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ

DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO - AMMONIQUE AIGUILLE

DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

LES PRIX DES SUPERPHOSPHATES

SONT INCHANGÉS

TOUTES LES MAISONS REÇOIVENT LES COMMANDES

ET LES EXÉCUTENT RAPIDEMENT

MÉTABISULFITE

de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE LA GRAPPE DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

*AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :*

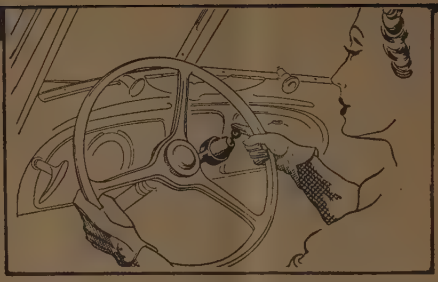
R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)



La Boîte électromagnétique

**Peugeot**

**Cotal 4 vitesses**

est de l'avis des techniciens qualifiés le plus important progrès qui ait été réalisé depuis des années pour l'agrément de conduite d'une automobile.

•

Essayez-la sur 402B ou 402B Légère

*Pour faire du Vin et du Bon !*

**traitez vos vignes**

à la

**Bouillie Michel Perret**

ou au

**Verdet Neutre Emeraude**

Dosages Garantis. — 46 années de références et de succès

**Société Nouvelle des Établissements Silvestre**

7, Place Bellecour, 7 · LYON

La plus belle Publication viticole

# AMPELOGRAPHIE

**par MM. VIALA et VERMOREL**

avec la Collaboration des principaux

Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE

*Le plus complet sur la vigne*

UNIQUE AU MONDE

**7 BEAUX VOLUMES (in-folio : format 35×25)**

*3.200 pages de texte*

*500 planches en couleurs*

*70 planches en phototypie*

*840 gravures en noir*

## Prix de faveur :

**Les 7 volumes en fascicules . . . . . 1.000 fr.**

**Reliure facultative avec planches montées sur onglets, supplément de. . . . . 350 fr.**

**Livraison gare Villefranche**

**Tous les cépages du monde sont décrits par les spécialistes de compétence reconnue.**

**500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.**

S'adresser à LA REVUE DE VITICULTURE

**35, Boulevard Saint-Michel. — PARIS (V^e^)**

# ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944

MARQUE DÉPOSÉE

**SOUFRES GRANJON**

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

**BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON**

*12,50 et 15 pour cent de cuivre métal*

**STÉATITES CUPRIQUES**

**SULFOCALCIUM GRANJON**

*Bouillie sulfocalcique stable*

**INSECTICIDES et PYRALICIDES**

**ENGRAIS GRANJON**



BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

# BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

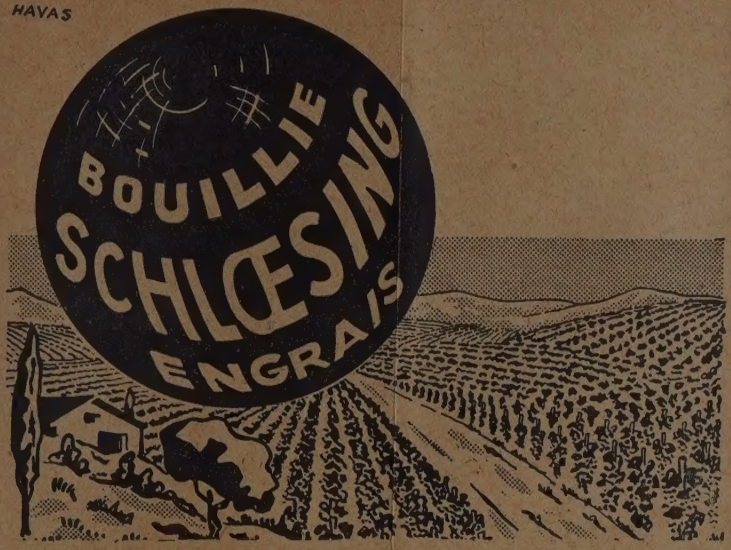
# SAINT-GOBAIN

*L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE*

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e

HAVAS




# BOUILLIES SCHLŒSING

## CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre métal

## CUPRO-ARSENICALE pour vignes et arbres fruitiers

## DORYPHORIQUE pour pommes de terre

---

**SOUFRES NOIRS** ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

**VERT SCHLŒSING,** acéto-arsénite de cuivre aussi actif, moins cher que les meilleurs arséniates

**Polysulfor,** *bouillie sulfocalcique très active*

**PARASITOX,** *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

**Massacrol,** liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

**Fourmicide,** anéantit les fourmilières

**Dorypoudre,** *détruit le doryphore par poudrages.*

---

**USINES** Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

**SCHLŒSING FRERES & Cie**

**175, RUE PARADIS • MARSEILLE**

Usines à : MARSEILLE • SEPTEMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

# COGNAC

# HENNESSY

IMPRIMÉ PAR L'IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE POULET-MALASSIS. - ALENÇON (ORNE), FRANCE